

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н.АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ,
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

для специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

**коммерции и технологии
потребительских товаров**

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г

Председатель цикловой комиссии

_____/Кожанова О.П.

**Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по учебной работе

_____/ Н.В. Паркина

Составитель: Егорова В.А.. преподаватель

Содержание

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;

1. принципы рыночной экономики;
2. современное состояние и перспективы развития отрасли;
3. роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
4. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
5. механизмы формирования заработной платы;
6. формы оплаты труда;
7. стили управления, виды коммуникации;
8. принципы делового общения в коллективе;
9. управленческий цикл;
10. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
11. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
12. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4 Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:
Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;
самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112
том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы экономики		72	
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории		2
	2. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.		2
	Самостоятельная работа Тема: Научные школы. Этапы развития экономики.	2	
Тема 1.2. Производство и экономика	Содержание учебного материала	4	
	1. Значение процесса производства и его место в экономике страны. Факторы производства. Издержки производства.		2
	Самостоятельная работа	2	

	Тема: История товарного производства. Нетоварный сектор экономики.			
Тема. 1.3. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы.		2
	2.	Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.		2
	Практические занятия		2	
	ПР№1. Построение кривой спроса и кривой предложения.			
	Самостоятельная работа .Тема: Закон спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые факторы предложения.		2	
Тема. 1.4. Макроэкономические показатели	Содержание учебного материала		4	
	1.	Основные черты макроэкономики. Номинальный и реальный ВВП. Экономический рост в обществе.		2
	Самостоятельная работа Тема: Система показателей макроэкономики. Пути и факторы экономического роста.		2	
Тема. 1.5.	Содержание учебного материала		4	

Макроэкономическая нестабильность	1.	Безработица, ее типы и последствия		2
	2..	Сущность и виды инфляции. Причины и последствия инфляции.		2
	Самостоятельная работа .Тема: Рыночная цена и точка равновесия..Тема: Проблема неравенства доходов. Монополии и монополистические союзы.		2	
Тема. 1.6. Макроэкономическое регулирование	Содержание учебного материала		2	
	1.	Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики.		2
	Самостоятельная работа .Тема: Социальная политика государства.		2	
Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности				
Тема 2.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание учебного материала		2	
	1.	Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания		2
	2.	Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно -правовые формы предприятий общественного питания.		2

	Практические занятия	4	
	ПР№2. Формы собственности		
	Самостоятельная работа: Тема: Предприятие в условиях рыночной экономики. . Тема: Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. .Тема: Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.	4	
Тема. 2.2. Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность , состав.		2
	Практические занятия	4	
	ПР№3 Решение практических задач и упражнений по основным и оборотным средствам.		
	Самостоятельная работа: .Тема: Сущность и назначение основных и оборотных фондов предприятия общественного питания.	4	
Тема 2.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность	Содержание учебного материала	2	
	1. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.		2

ь их использования.	Самостоятельная работа: Тема: Выполнить презентацию на тему: Производительность труда.		2	
Тема. 2.4. Оплата труда в общественном питании.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования, регулирование заработной платы.		2
	2.	Формы оплаты труда.		2
	Практические занятия		4	
	ПР№4. Организация оплаты труда.			
Тема 2.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Экономическая деятельность предприятия общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товароборот предприятий общественного питания.		2
	2.	Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания и себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании.		2
	Самостоятельная работа:		2	

	Тема: Продукция и товароборот предприятий общественного питания.		
Раздел 3. Основы менеджмента		52	
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	8	
	1. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. Школы менеджмента. Организация, как форма существования людей.		2
	Практические занятия	4	
	ПЗ№5 Проведение сравнительного анализа моделей менеджмента.		
Самостоятельная работа: Тема: Сущность и характерные черты современного менеджмента. История развития менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	6		
Тема 3.2. Цикл управления.	Содержание учебного материала	4	
	1. Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента.		<u>2</u>
	2. Цикл менеджмента. Связующие процессы.		<u>2</u>
	Самостоятельная работа: . Подготовить сообщение на тему: «Система методов:	6	

	моделирование, экспериментирование, социологические измерения. «Значение и содержание функций менеджмента».		
Тема 3.3. Методы управления	Содержание учебного материала	10	
	1. Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения.		2
	2. Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования предъявляемые к ней. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации		2
	3. Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и приемы делового общения.		2
	4. Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.		2
	Практические занятия	8	
	ПЗ№6. Использование различных методов управления, разбор ситуаций.		
ПЗ№7. Разбор производственных ситуаций на тему: Управление конфликтами и стрессами.			

	<p>Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Значение психологических методов управления». . Подготовить сообщение на тему: «Барьеры общения и пути их устранения». . Подготовить сообщение на тему: «Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним».</p>	6	
Раздел 4. Основы маркетинга.		44	
Тема 4.1. Сущность маркетинга.	Содержание учебного материала	8	
	1. Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.		2
	2. Управление и комплекс маркетинга. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		2
	Практические занятия	4	
	ПЗ№8. Управление и комплекс маркетинга.		
	ПЗ№9 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «История развития маркетинга и концепции рыночной экономики».. Подготовить	6		

	сообщение на тему: «Особенности маркетинга в профессиональной деятельности».		
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга.	Содержание учебного материала	12	
	1.	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара.	2
	2.	Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2
	3.	Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию.	2
	4.	Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.	2
	Практические занятия	6	
	ПР№10. Стратегия разработки нового товара.		
	ПР№11. Решение задач на управление ценами.		
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Ассортиментная политика». . Подготовить сообщение на тему: «Ценовые стратегии в маркетинге».	8		
Всего:	168		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Экономика. Бухгалтерский учет и аудит».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «экономические и правовые основы производственной деятельности»;
- образцы творческих работ;
- электронные учебники по темам: «Роль и сущность экономики»; Правовой статус предприятия»; «Малые предприятия»; «Трудовые ресурсы.»; «Рынок труда»;
- альбом: Рассказы об экономических словах
- альбом: «Деньги и денежные знаки»

Альбом – презентация на тему: «Все банкноты России»

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кожевников Н.Н., Басов Т.Ф., Бологова В.В. Основы экономики, - М. : Издательский центр «Академия», 2019.

1. Экономика и управление в сельском хозяйстве: учебник под ред. Г.А. Петраневой. – М.: издательский центр «Академия», 2019.
2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент, М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: практикум, М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг, М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: учебное пособие для студентов СПО, 2019.
6. Мурахтанова Н.М. Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. - М.:АКАДЕМИЯ, 2018.

Дополнительные источники:

1. Семенов А.К. Основы менеджмента. - М.: Дашков и К, 2021-476с
2. Яркина Т.В. Основы экономики предприятия: Краткий курс. Учебное пособие для студентов вузов и средних специальных заведений. М., 2020.

3. Райзберг Б.А., Лозовский Л.Ж. Словарь современных экономических терминов. М, Академия, 2022.
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. Теоретический и научно-практический журнал. Учрежден МСХ РФ.
5. Нормирование и оплата труда в сельском хозяйстве: научно-практический журнал. Учрежден МСХ РФ
6. Новое сельское хозяйство: Журнал агроменеджера. Учрежден МСХ РФ.

Интернет-ресурсы:

Интернет – ресурс «Экономика организации». Форма доступа:

[www.ofguu.ru/_files/Экономика организации.pdf](http://www.ofguu.ru/_files/Экономика%20организации.pdf)

1. Интернет - ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. Интернет – ресурс <http://www.economy.gov.ru/>
3. Интернет – ресурс <http://econolinks.boom.ru/>
4. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: <http://www.new-management.info/>
5. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>
6. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	практические работы
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	практическая работа
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	практическая работа
В результате освоения дисциплины	

обучающийся должен знать:	
основные положения экономической теории	домашняя работа
принципы рыночной экономики	тестирование, индивидуальное задание
современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства;	домашняя работа
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	тестирование
механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	тестирование
механизмы формирования заработной платы	тестирование
формы оплаты труда	тестирование и практическая работа
стили управления, виды коммуникации	тестирование
принципы делового общения в коллективе	индивидуальное задание
управленческий цикл	индивидуальное задание
особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства	тестирование
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	тестирование
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	тестирование и индивидуальное задание